



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADAS MAR Y MONTAÑA



INGREDIENTES	
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
1/2 K. De Harina fina. (repostería)	4 Filetes de pechuga de Pollo.
1 Vaso de Aceite de girasol.	4 Palitos de Surimi.
1 Vaso de Vino blanco.	4 Lonchas de Queso curado.
1 Sobre de Levadura.	1 Latilla de Paté a la pimienta.
1 Pizca de Sal.	1 Huevo para pintar la masa.
1 Pizca de Azúcar.	

ELABORACIÓN:

Para elaborar la masa, sobre una encimera hacemos un montón con la harina y le hacemos un hueco en el que echamos los ingredientes. Amasamos muy bien y dependiendo de cómo esté la masa, agregamos harina o aceite. Hasta conseguir una textura suave. Una vez hecha la dividimos en 8 partes y si queremos decorar apartamos otro poco. Reservamos tapada. Para el relleno, ponemos una porción de masa aplanada y sobre ella la pechuga de pollo finita, encima la loncha de queso y sobre esta untamos el paté, a continuación el palito de surimi desenrollado y cerramos con otro trozo de masa. Mientras preparamos las empanadas, precalentamos el horno y al momento de meter las empanadas bajamos la temperatura a 180°. La tendremos unos 30 minutos (este tiempo va en función del horno, lo mejor es estar pendiente la primera vez que la hagamos) Cuando esté cogiendo color las sacamos y pintamos con huevo batido y las ponemos en el horno un minuto más, Estando muy pendientes pues coge color brillante muy pronto.

NOTA: Procuramos cerrarlas bien por los bordes para que no se salga el relleno.

<https://www.mepillasquisando.com>